Udontészta-leves

25—35 Perc

Elkészítés

1 Először tegyük a zöldségalaplevet a szójaszósszal és a mirinnel egy lábasba, és hagyjuk alacsony lángon főni. Ízesítjük egy csipetnyi sóval.

TIPP: Vigyázzunk a sóval, mivel maga a szójaszósz nagyon sós.

2 Az újhagymát felkarikázzuk. Egy külön edényben vizet forralunk a tojásoknak, aminek viaszosan puhának kell lennie a leveshez. Ezért 5 percig főzzük, majd azonnal leöblítjük hideg vízzel.

3 Megmossuk a pak choi-t, és félbevágjuk. Majd 3 percig blansírozzuk.

4 Ezután megfőzzük az udon tésztát. Ezeknek általában körülbelül 3 perc kell.

5 A tésztát és a pak choi-t tálakba tesszük. Alaposan megborsozzuk. Hozzáadunk egy kis vajat, és hagyjuk megolvadni. Ezután ráöntjük a levest. Megszórjuk az újhagymával és egy csipetnyi szezámolajat öntünk rá. Megpucoljuk a tojást, félbevágjuk, és a tetejére tesszük.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

400 g	Udontészta
2 db	Pak choi
2 db	Újhagyma
800 ml	Zöldségalaplé
6 ek	Szójaszósz
2 ek	Mirin
2 ek	Vaj
2 ek	Szezámolaj
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész
4 db	Tojás
0.5 tk	Gyömbér, őrölt